

PÂTE À PIZZA AU PAIN RASSIS



INGREDIENTS :

- 200 g. de pain rassis
- 1 œuf
- 25 cl d'eau
- Sel / poivre
- 3 c.à.s d'huile d'olive
- Farine

Idées d'accompagnement :
- pesto aux fanes / comté ou parmesan / pignons de pin
- sauce tomates poivrons oignons / mozza / olives /

1 - Coupez en morceaux le pain et le mettre à tremper dans l'eau pendant 15 min.

2 - Ajoutez l'œuf, le sel, le poivre, l'huile d'olive et malaxez le tout à la main. Rajoutez de la farine jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène et surtout non collante.

3 - Etalez la pâte avec un rouleau à patisserie ou une bouteille. La pâte doit mesure entre 2 mm et 5 mm. Attention, si elle est trop fine, elle risque d'être cassante. Ajoutez vos accompagements au choix.

4 - Faire cuire comme une pizza classique, pendant 15 à 20 min. à 200°C. Attention de ne pas faire trop cuire la pâte car elle risque d'être trop cassante également.
Une fois sortie du four, c'est prêt, il ne reste plus qu'à déguster !